

pau corcelles



Inici	Restaurants	Gastromania	Receptes Entrants	Receptes Primers Plats	Receptes Segons Plats	Receptes Postres	Receptes Altres
-----------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------

24/11/15

RESTAURANT COMPARTIR DE CADAQUÉS.

El que per a molts pot ser simple és per mi arriscat...

Posar-li de nom "Compartir" a un restaurant si anem al que és bàsic, pot voler dir que et partiràs el menjar amb els altres comensals. Mirat així, al Compartir et deixen els plats al mig de la taula perquè els puguis compartir amb els altres...

Però bé, com a bon aficionat al món que ens ocupa, per mi compartir vol dir bastant més...

O és que Compartir per a un bon gurmet no vol dir fruit d'una bona estona amb un menjar genial, a un bon local amb la immensa simpatia de la gent del servei que et fa sentir com a casa, fet que et fa allargar la sobretaula compartint amistat amb la bona companyia que t'acompanya?

Doncs bé, el millor de tot plegat és que crec que el nom de Compartir li escau perfectament al restaurant Compartir de Cadaqués, i és que en la nostra visita vam gaudir d'allò més...

Anem al gra. Des de fa cosa d'uns dos anys, quan la gent del [8Cadires](#) em va comentar que l'equip de cuina del Bulli havia obert un restaurant, tenia clar que tard o d'hora calia anar-lo a tastar. Com podreu veure en les 11 imatges que ara venen, vam fer un menú degustació a un preu més que raonable, on s'imposaven diversió, creativitat, innovació i simpatia.

Bé, des d'ara tenim un repte pendent, disfrutar del [Disfrutar](#).

A veure si ho podem solucionar l'any vinent...

Per si us animeu a fer un Compartir, els trobareu a la Riera Sant Vicenç s/n de Cadaqués, el seu telèfon és el 972 25 84 82

<http://ca.compartircadaques.com/>

Som-hi! Les fotos!!!

Entrants. Gin fizz i cortezas d'olives negres.



Amanida de remolatxa, maduixes i sorbet d'ajoblanco.

Hola. **Benvinguts** al meu blog. Aquest és un blog molt i molt personal. **Moltes gràcies** per la vostra visita, espero que us ho passeu tant bé per aquí com m'ho paso jo...

RESTAURANTS 2015

- [Joviat, Manresa](#)
- [Compartir, Cadaqués](#)
- [Somiatruites, Igualada](#)
- [Arròs i Peix, Girona](#)
- [Semproniana, Barcelona](#)
- [El Jardí, Igualada](#)
- [L'Antic Forn, Cervera](#)
- [Azurmendi, Euskadi](#)
- [La Cava, Tàrraga](#)
- [Cigró d'Or, Vilafranca](#)
- [Cal Tià, Moià](#)
- [Cal Vicenç, St.Martí de Tous](#)

RESTAURANTS 2014

- [Miró a Taula, Verdú](#)
- [La Cava, Tàrraga](#)
- [Somiatruites, Igualada](#)
- [Euskadi a taula](#)
- [Nonono, Barcelona](#)
- [Jardí, Igualada](#)
- [Kinoko, Solsona](#)
- [La Tossa, Sta Margarida de Montbui](#)
- [Jardí \(Menú\), Igualada](#)
- [Fogó de la Terra, Barcelona](#)
- [Somiatruites \(Menú\), Igualac](#)
- [Ospi Sallent II](#)
- [Castell d'Orpi](#)
- [Ospi, Sallent](#)

RESTAURANTS 2013

- [Can Jubany, Calldetenes](#)
- [Abantal, Sevilla](#)
- [Cal Blay, St Sadurní d'Anoia](#)
- [8 Cadires, Igualada](#)
- [Jardí, Igualada](#)
- [Ospi, Sallent](#)
- [Cal Vicenç, Tous](#)
- [Cigró d'Or, Vilafranca](#)
- [Kinoko, Solsona](#)

RESTAURANTS 2012

- [Celler de Can Roca, Girona](#)



Tomàquets confitats, parmesà, alfàbrega i gelatina de llimona.



Sardines marinades, iogurt, fonoll i confitura de fruits vermells.



Bou de mar sense feina amb aguacate i ous de truita.



Ostra a la japonesa.

- Mugaritz, Euskadi
- Cal Vicenç, Tous
- Cigró d'Or, Vilafranca
- La Cava, Tàrraga
- 8 Cadires, Igualada
- Ospi, Sallent II
- Ospi, Sallent

RESTAURANTS 2011

- 8 Cadires, Igualada
- Celler de Can Roca, Girona
- Tickets, Barcelona
- Ospi, Sallent II
- Cigró d'Or, Vilafranca
- Negre Fum, Vilanova i la Geltrú
- Sant Pau, Carme Ruscalleda, Sant Pol de Mar
- Els Cubs, Òdena
- Ospi, Sallent
- Wedgwood, Edinburgh
- Nou Urbisol, Castellolí

RESTAURANTS 2010

- Negre Fum, Vilanova i la Geltrú
- 8 Cadires, Igualada
- Ospi, Sallent

EN AQUEST BLOG HI PODEU TROBAR:

- A- PINTURA (10)
- CUINA A- ENTRANTS (14)
- CUINA B- PRIMERS PLATS (28)
- CUINA C- SEGONS PLATS (37)
- CUINA D- POSTRES (12)
- CUINA E- ALTRES (11)
- FOTOS (445)
- GASTROMANIA (25)
- PAUPUTADES (390)
- RACÓ DELS SONATS (75)
- RESTAURANTS (61)
- TECS (92)
- VERSIONS (16)

vols ser seguidor/a del bloc a facebook?

Només has de clicar:

Pau Corcelles BLOG

facebook

Name:
Pau Corcelles BLOG
Fans:
380

Promou també la teva pàgina

SEGUIMENT DEL BLOG VIA MAIL

Email address... Submit

VOLS ENVIAR-ME UN MAIL?

paucorcelles@gmail.com

Cercar en aquest blog

Cercar

Seguiu-me a Pinterest



Anxoves amb ametlla, mel de xiprés i tòfona.



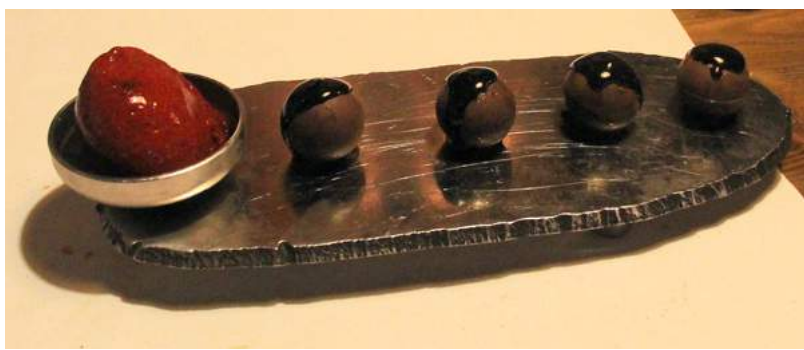
Sepionets a la brutesca amb papada, ceba confitada i espàrrecs verds.



Llamàntol a l'estil Shangai.




Bombons líquids de xocolata amb sorbet de grosella negra.



Coulant d'avellana amb gelat de mango.

 **Pau Corcelles**



Follow On



EL MEU COMPTE A INSTAGRAM

- <http://instagram.com/paucorcelles>

VISITES:

 ShinyStat™
Pa vistas mens 103
Pa vistas tot 150313

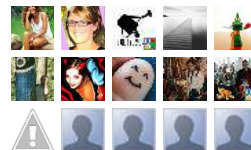
ASSIGNA'T EL BLOG

-  Entrades ▾
-  Comentaris ▾

Seguidors

Inscriu-vos en aquest lloc amb Friend Connect de Google

Membres (15)



Ja en sou membre? [Inicia la sessió](#)



El Compartir té un plus que altres restaurants no tenen i és que, com us he dit abans, està situat a un dels millors pobles del País, Cadaqués. Així el post-dinar del Compartir és de luxe i més si tenim en compte que nosaltres vam anar-hi a l'estiu...

Vaig jugar a fer diverses fotos, us en deixo 5 per acabar el post, espero que us agradin...





genial (1) interessant (0) ni si ni no (0) no (0)

 +3 Recomanar-ho a Google

Etiquetes de comentaris: [RESTAURANTS](#), [TECS](#)

Cap comentari:

[Publica un comentari a l'entrada](#)

[Entrada més recent](#)

[Pàgina d'inici](#)

[Entrada més antiga](#)

Subscriure's a: [Comentaris del missatge \(Atom\)](#)